

FILET DE POISSON À L'ÉTUVÉE DE POIREAUX

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	15 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Portionner les filets de poisson. - Plaquer les portions sur des GN perforés. Légèrement beurrés et parsemés de pluches d'aneth, saler, poivrer, réserver à 3°C. - Laver et émincer les poireaux, éliminer la partie trop verte des poireaux. - Dans une sauteuse faire fondre le beurre et faire suer l'émincé de poireaux. - Terminer la cuisson à feux doux (fondre sans coloration). - Dans la cuve du batteur, chinoiser le jus de cuisson des poireaux, réaliser un beurre fondu (voir recette). - Cuire les filets portionnés à la vapeur. - Dresser le poisson, sur lit de poireaux, napper de beurre émulsionné au jus de poireaux. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - On peut remplacer le beurre fondu part de la sauce beurre blanc déshydratée, réhydrater avec le jus de poireaux. - L'émincée de poireaux est commercialisée surgelée. <p><i>Le lecteur se reportera aux préparations de base pour :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - le beurre fondu.
Poireaux	10 kg	
Beurre	5 kg	
Aneth	3 b	
Citrons	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	